

MUSKATELLER MUMO 2015

STIL In der Nase zeigt sich ein intensives Muskateller Aroma, frischer Duft nach Trauben, ausgeprägte Zitrusnoten mit zarter Exotik, gelber Pfirsich und leicht ätherischen Anklängen. Am Gaumen präsentiert sich der Muskateller MUMO lebendig-muskierend mit animierender Säure, präziser Struktur, feiner Muskatwürze und klarer Zitrusfrucht. Pure Trinkfreude.

HERKUNFT Eine spezielle Lage am Fuße des Leithagebirges in Donnerskirchen bietet dem Muskateller ideale Bedingungen zur langsamen Reifung. Der Schieferboden mit sandigem Lehm garantiert auch an heißen Sommertagen eine gute Wasserversorgung.

ENTSTEHUNG Der warme Witterungsverlauf 2015 ermöglichte eine besondere Ausreifung der Trauben. Das Wechselspiel der warmen Sommertage mit kühlen Nächten prägt die muskierenden Aromen. Mit einer fruchtfördernden Vergärung im Edelstahl unterstützten wir den intensiven Charakter des Muskateillers.

DATEN 11,5 % vol Alc.; 6,2 g/l Sre.; 2,1 g/l RZ
Stahltank - 90% Muskateller (MU)
10% Muskat Ottonel (MO)

